greenvieh
Bar | Restaurant

Kulinarik Festival
Donnerstag, 14.08.2025

Infos und Tickets
greenvieh.at/events

SPEISEKARTE

„Nichts ist von mehr Genuss,
als sich der Verführung hinzugeben.“

- Oliver W. Schwarzmann -

SAISONALE EMPFEHLUNGEN

WEISSES SPARGELRISOTTO
Prosciutto · getrocknete Tomaten

19

DORADENFILET
Gnocchi · grüner Spargel · Fischfond

29,5

GESCHMORTE KALBSWANGERLN
Kartoffelpüree · wilder Brokkoli

32,5

ZUM FINALE

JOGHURT CRÈME BRÛLÉE
Himbeeren · Joghurteis

12

SCHOKOMOUSSE
Brownie · Rhabarber

12

greenvieh
Bar | Restaurant

EINFACH VORAB ODER AUCH NEBENBEI

BIO-BROT - BÄCKEREI JOSEPH
Gewürzbutter · Gewürze

5,5

GRÜNE OLIVEN AUS ITALIEN
Olivenöl · Zitrone

6

GREENVIEH BRUSCHETTA
Ciabatta - hausgemacht · Tomate · Basilikum · Knoblauch · Olivenöl

11,5

GEHACKTES VOM HEIMISCHEN RIND | 120g
Rote Paprika · Basilikum · Toastbrot - hausgemacht

26,5

TAGLIOLINI ALS VORSPEISENPORTION
Trüffelrahmsauce · Blattspinat · Parmesan · eingelegter schwarzer Trüffel

16,5

GEMISCHTER SALAT
Hausdressing

8

GRÜNER SALAT
Hausdressing · Kirschtomaten

7,5

AUS DEM SUPPENTOPF

TAGESSUPPE

7

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

Gebeizter Wildlachs

8,5

KLARE RINDERBOUILLON

Kräuterfrittaten • Schnittlauch

7

GULASCHSUPPE - hausgemacht

BIO-BROT - Bäckerei Joseph

10

greenvieh
Bar | Restaurant

VOM HOLZKOHLEGRILL

VOM RIND AUS ÖSTERREICH

Rinderrückensteak | 250g

32

„Ladysteak" – Rinderfilet | 150g

35,5

Rinderfiletsteak | 250g

43,5

Chateaubriand für 2 Personen | 600g
Wartezeit ca. 45 Minuten
Bestellung bis 19:45 Uhr möglich

99

VOM SCHWEIN AUS ÖSTERREICH

Spareribs vom Kräuterschwein • mariniert mit BBQ-Sauce

19,5

VOM HENDL AUS ÖSTERREICH

½ ausgelöstes Hendl

18,5

AUS TIROLER GEWÄSSERN

Filet von der Lachsforelle

19,5

WIE DARF´S SEIN?

rare - stark blutig
medium rare - blutig
medium - rosa
medium well - fast durch
well done - durch

BEILAGEN Á LA GREENVIEH

KNOBLAUCHBROT
6,5

STEAKHOUSE FRIES
Sauerrahm-Dip · Ketchup

7

TRÜFFEL FRIES
Trüffel-Mayonnaise · Parmesan

8

JUNGE KARTOFFELN
Meersalz · roter Mojo

7,5

WEISSER OFENSPARGEL
Tomate · Basilikum

7,5

OFENKARTOFFEL
Sauerrahm-Dip · Schnittlauch

7

MAISKOLBEN
Kräuterbutter

6,5

LAUWARMER SPECK-KRAUTSALAT
7

HAUSGEMACHTE DIPS ZUR WAHL

SAUERRAHM-DIP
1,7

KETCHUP - hausgemacht
1,7

KRÄUTERBUTTER
2

AIOLI - KNOBLAUCHMAYONNAISE
frische Petersilie

2

ROTER MOJO DIP
2

TRÜFFEL-MAYONNAISE
2,2

PFEFFER-PORTWEINJUS
6,5

greenvieh
Bar | Restaurant

MANCHES HAT IMMER SAISON

GREENVIEH „CRUNCHY SUSHI BAR“

Crunchy Sushireis · Thunfisch · Wasabi · Sesam · Koriander · Ingwer · Nori-Alge · Edamame

VORSPEISE 14,5

HAUPTSPEISE 22,5

NUDEL BOWL

Kartoffelbandnudeln - hausgemacht · Chicken Wings

würziger Geflügel-Kokosfond · Spitzkraut · Champignon · Junglauch

21,5

GREENVIEH BURGER | 200g

Burger vom Mieminger Plateau-Rind · Sesambrötchen - Bäckerei Schluifer

Bacon · Cheddar · Tomate · Salatherzen · Bärlauchmayo

18

TAGLIOLINI

Trüffelrahmsauce · Blattspinat · Parmesan · eingelegter schwarzer Trüffel

20,5

TAGLIOLINI LIEBER ALS VORSPEISENPORTION?

16,5

SCHLUTZKRAPFEN MIT BÄRLAUCHFÜLLE

Braune Butter · Schnittlauch · Parmesan

18,5

auf Wunsch veggie | vegan

MANCHES HAT IMMER SAISON

GREENVIEH CURRYWURST

Bratwurst vom Mieminger Plateau-Kalb
pikante Currysauce · Steakhouse Fries · Ketchup · Sauerrahm-Dip

15

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
in Butterschmalz gebacken

wahlweise serviert mit …

Kartoffeln · frischer Petersilie · Preiselbeeren
Kartoffelsalat - hausgemacht · Preiselbeeren
Steakhouse Fries · Preiselbeeren

29

TAGLIOLINI BOLOGNESE

Tagliolini · Fleischsauce vom Mieminger Plateau-Rind · Parmesan

13,5

GREENVIEH HIRTENMAKKARONI

Makkaroni · Tomaten · Champignons · Speck · frische Kräuter

13,5

greenvieh
Bar | Restaurant

AUS DER SALATECKE

GREENVIEH SPEZIALSALAT

gebackener Kuhmilchfrischkäse · Basilikumdressing
Blattsalate · Oliven · Kirschtomaten

19

wahlweise serviert mit …

Hühnerbruststreifen | Rinderfiletscheiben

+ 8 | + 17,5

SALAT HUHN

gebratene Hühnerbrust · Blattsalate · Karotten · Pinienkerne · Hausdressing

19

auf Wunsch mit Tiroler Kürbiskernöl

+ 2,5

GEMISCHTER SALAT

Hausdressing

8

GRÜNER SALAT

Hausdressing · Kirschtomaten

7,5

GRÜNER | GEMISCHTER BEILAGENSALAT

Hausdressing

6 | 6,5

LIEBLINGSGERICHTE KLEINER GENIESSER

MAKKARONI BOLOGNESE

Makkaroni · Fleischsauce vom Mieminger Plateau-Rind · Parmesan

10,5

HIRTENMAKKARONI

Makkaroni · Tomaten · Champignons · Speck · frische Kräuter

10,5

FISCHSTÄBCHEN

Kartoffeln · Mayonnaise

11,5

GEBACKENE HÜHNERSTREIFEN | KINDERGERICHT

wahlweise serviert mit …

Kartoffeln · Ketchup

Steakhouse Fries · Ketchup

13,5

GRILLWÜRSTEL

Steakhouse Fries · Ketchup

11

greenvieh
Bar | Restaurant

DESSERTS FÜR KLEINE GENIESSER

PALATSCHINKEN
1 Stück

Vanilleeis · Schokoladensauce · Schlagobers

6,5

SMARTIES EISBECHER

Vanilleeis · Erdbeereis · Schlagobers · bunte Smarties

6

EISCLOWN

Vanilleeis · Schokoladeneis · Schlagobers · Schokobrause

6

ERDBEERBECHER

Erdbeereis · Zitroneneis · Schlagobers · frische Erdbeeren

7

KÜHLE ERFRISCHUNGEN

GEMISCHTES EIS
drei cremige Eissorten

5,4

GEMISCHTES EIS MIT SCHLAGOBERS
drei cremige Eissorten · Schlagobers

6

SORBET
eine Kugel Sorbet - hausgemacht · Prosecco

6,5

GERÜHRTER EISKAFFEE
Vanilleeis · Kaffee · Schlagobers

8

ERDBEERTRAUM
Vanilleeis · Erdbeereis · frische Erdbeeren · Schlagobers

9,5

COUPE DÄNEMARK
Vanilleeis · Schokoladensauce · Schlagobers

9

HEISSE LIEBE
Vanilleeis · Schlagobers · warme Himbeeren

9,5

greenvieh
Bar | Restaurant

KÜHLE ERFRISCHUNGEN

GREENVIEH SCHOKOLADENTRAUM
Schokoladeneis · Erdbeereis · Schokoladenespuma
Knusperschokolade · frische Erdbeeren

9,5

KÜRBIS VANILLE
Vanilleeis · Tiroler Kürbiskernöl · Kürbiskrokant

6

GREENVIEH EIS-PALATSCHINKEN
2 Stück
Vanilleeis · Schokoladensauce · Schlagobers

9,5

GREENVIEH MARILLEN-PALATSCHINKEN
2 Stück
Marillenmarmelade · Staubzucker

8

GREENVIEH MILCHSHAKES
Schokolade | Erdbeere | Vanille

7,5

KUCHEN

AUSWAHL AUS UNSERER VITRINE

gerne servieren wir eine Auswahl feiner Kuchen
und Torten aus unserer Vitrine

TOPPINGS

EIS

eine Kugel Eis der Sorte …

Erdbeere | Vanille | Schokolade | Haselnuss

1,8

SORBET

eine Kugel

2

SCHLAGOBERS

eine Portion

0,7

SCHOKOLADENSAUCE

eine Portion

2,5

WARME HIMBEEREN

eine Portion

4,5

VANILLESAUCE

eine Portion

1,5

MARINIERTE ERDBEEREN

eine Portion

6

greenvieh
Bar | Restaurant

KULINARISCHE VIELFALT

Um unseren Gästen ein abwechslungsreiches Speisenangebot mit Gerichten für jeden Geschmack bieten zu können, kombinieren wir regionale Lebensmittel mit „überregionalen" Produkten.

Auch über unsere Landesgrenzen hinaus gibt es hervorragende Produkte. Diese werden sorgfältig ausgewählt, wobei wir natürlich besonders auf den Anbau, die Produktion und Lieferung sowie auf die Qualität Acht geben.

Sowohl für die Gestaltung unserer Speisekarte als auch beim Bezug unserer Lebensmittel arbeiten wir in engem Austausch mit unseren Partnerbetrieben. Höchste Qualität, Saisonalität und Verfügbarkeit in ausreichender Menge sind für die Auswahl entscheidend. Zudem legen wir großen Wert darauf, stets das beste Produkt zu einem fairen Preis für den Produzenten auszuwählen.

REGIONALE LIEFERANTEN

FLEISCH- UND WURSTWAREN AUS ÖSTERREICH
Firma À la carte · Haiming

FLEISCH VOM MIEMINGER PLATEAU
Metzgerei Klima · Mieming

FISCH AUS TIROLER GEWÄSSERN
Mrak Raimund · Längenfeld

BIO-KARTOFFELN
Familie Heinz · Silz

BIO-BROT
Bäckerei Joseph · Wien

BURGER BROT
Bäckerei Schluifer · Oberhofen

FRISCHE GEMÜSESORTEN AUS ÖSTERREICH
Firma Kofler · Landeck

TIROLER KERNÖL
Familie Reich · Silz

MILCHPRODUKTE
Tirol Milch

WAGYUFLEISCH
Wagyuhof Tirol · Aldrans

BIO-KRESSE
Stefan Gritsch | Farmionic · Telfs

FESTE FEIERN IM GREENVIEH CHALET | GREENSIDE

UNVERGESSLICH SOLL ES SEIN?

von kleinen Gesellschaften bis zu 120 Personen – im Greenvieh Chalet oder Greenside wird jedes Fest und jede Hochzeitsfeier zum Genuss auf allen Ebenen.

greenvieh.at

QR-CODE SCANNEN

und alle Details zum persönlichen Fest im Greenvieh Chalet | Greenside erfahren.

ALLERGENKENNZEICHNUNG

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet ihr bei unseren Servicemitarbeiter:innen. Bei der Zubereitung unserer Gerichte achten wir besonders auf die gewissenhafte Verarbeitung, das schonende Garverfahren sowie auf die Verwendung gesunder und vollwertiger Zutaten. Trotz größtmöglicher Sorgfalt kann jedoch ein Kreuzkontakt nicht ausgeschlossen werden, da wir mit allen Produkten kochen.

Alle Preise sind in Euro | € angegeben.

greenvieh
Bar | Restaurant

DIE SCHWARZ **COMPANY**

schwarz

Alpenresort Schwarz · Obermieming 141 · Mieming · 05264 5212 · www. schwarz.at

Greenvieh

Obermieming 141 · Mieming
05264 5212 561 · www. greenvieh.at

Feiern im eleganten Ambiente des Chalets bis 140 Personen. Genuss à la Carte bietet das Greenvieh mit eigenem Bereich für geschlossene Gesellschaften. Hochzeits- und Eventlocation.

Schweitzer | Das Restaurant

Barwies 292 · Mieming
05264 5285 · www.biohotel.at

In kleinem, familiären Rahmen verwöhnt Küchenchef Toni Scharmer im Restaurant des Biohotel Schweitzer mit regionalen Gerichten, rund 80 % davon in Bio-Qualität. Genuss à la Carte oder als Dinner-Menü.

Stöttlalm

0699 15 212 200 · www.stoettlalm.at

Genießen und Feiern bis 100 (auf Anfrage mehr) Personen an einem der schönsten Plätze in der Natur. Wind- und wetterfeste Terrasse. Kulinarik: Almfrühstück, Hüttenbrunch, Törggelen, Fondue und Weihnachtsmenüs. Hochzeits- und Eventlocation.

Restaurant 141 by Joachim Jaud

05264 5212 300 · concierge@schwarz.at

Ausgezeichnet mit
Guide MICHELIN | 2 Sterne
Gault&Millau | 4 Hauben
Das exklusive Restaurant bietet Platz für rund 20 Gäste.

Connect Mieming

05264 5212 308 · events@schwarz.at

Unser gemeinsamer Raum für euer kreatives Angebot für herzliche Begegnungen, pures Wohlbefinden & Weiterentwicklung. Zentral gelegen, gegenüber der Praxis von Dr. Oberleit. Einladend. Hell. Gemütlich. Spontan bereits ab 1 h mietbar. Yoga, Workshops, Vorträge uvm.

Tagungsräume

05264 5212 308 · www.greenvieh.at

Seminare, Tagungen, Workshops oder Kundenveranstaltungen - das Greenvieh Chalet bietet die ideale Atmoshphäre für eure Vorträge und Präsentationen.

Gültig für alle Locations: **Eventbüro** · 05264 5212 308 · events@schwarz.at